

EXTRAFLORE

BATTERI

Batteri enologici ad inoculo diretto.

Per una gestione semplificata della fermentazione malolattica.

APPLICAZIONI ENOLOGICHE

EXTRAFLORE è un preparato batterico liofilizzato che permette di realizzare la fermentazione malolattica dei vini bianchi, rossi o rosati.

EXTRAFLORE è un batterio malolattico robusto e di facile utilizzo che può essere incorporato direttamente al mosto o al vino senza riattivazione.

EXTRAFLORE non produce ammine biogene (nel ceppo sono assenti i geni responsabili della decarbossilazione degli aminoacidi).

MODALITÀ D'USO E AVVERTENZE

Dose: 1 g/hL di mosto o vino.

Togliere la busta di batteri dal frigorifero o dal congelatore 30 minuti prima dell'utilizzo. Diluire in un volume pari a 20 volte il contenuto della busta in mosto/vino (inoculo diretto senza riattivazione) o in acqua non clorata a 20°C (inoculo con riattivazione). Nel caso dell'inoculo con riattivazione, dopo la diluizione in acqua non clorata, attendere 15 minuti ed aggiungere velocemente la sospensione direttamente nel vino/mosto e mescolare.

Il successo dell'inoculo batterico dipende dalle caratteristiche del vino o del mosto:

Tolleranza all'alcol: fino a 14% vol. // SO₂ libera: assente // SO₂ totale: < 40 mg/L // pH: > 3,15 // Temperatura: > 18°C

Per l'utilizzo in co-inoculo con i lieviti:

SO₂ libera: assente // SO₂ totale: < 50 mg/L // pH: > 3,25 // Temperatura: tra 18 e 26°C

Inoculare 24/48 ore dopo l'avvio della fermentazione alcolica.

Scegliere un lievito compatibile con la FML

CARATTERISTICHE

- Specie: *Oenococcus oeni*
- Popolazione rivitalizzabile > 10¹¹ UFC/g

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

- Dose per 25 hL e 250 hL.

EXTRAFLORE deve essere conservato al fresco. La coltura batterica mantiene le sue caratteristiche inalterate fino a 36 mesi dopo la data di produzione se è conservata a -18°C e fino a 18 mesi in caso di conservazione a +4°C (*shelf life*).

In compenso, una volta aperta, la busta deve essere utilizzata subito in quanto la polvere liofilizzata è igroscopica e i batteri perdono molto velocemente la loro attività.

Il confezionamento in buste di alluminio garantisce ai batteri una protezione efficace contro l'umidità e l'ossigeno.